

No. EXPEDIENTE
ONE-DAF-CM-2022-0013
No. DOCUMENTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

18 de marzo del 2022

“SERVICIO DE CATERING Y ALIMENTACIÓN PARA DIVERSAS ACTIVIDADES”.

DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS:

Lote I: Servicios de catering para actividades relacionadas al XCNPV.

Tipo de evento	Frecuencia	Cantidad de actividades contempladas	Cantidad de personas por eventos	Detalles
Almuerzos ejecutivos	Previo aviso. Tentativamente 1 vez al inicio de mes	12	20	<p>Insumos para colar café, té, cremora, 4 fardos de botella de agua. Neverita con hielo, con su pala de servir.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 opción de entrada ejemplo 2 variedades de carne 1 opción de arroz 1 opción pastelón 2 opciones de ensaladas 1 opción de un plato de ingredientes integral, ejemplo (pasta integral) 2 opciones de postres 1 variedad de jugo natural / 1 proporción de jugo natural sin azúcar para las personas no tolerantes a edulcorantes y diabéticos. <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> 13 manteles blancos con bambalinas (esto será solicitado en caso de ser requeridos ya que, actualmente contamos con dos espacios para realizar dichos almuerzos, uno no necesita mantel, pero el otro sí) • Flores/ hojas para colocación un jarrón que tenemos disponible en la institución. • Utensilios de servir alimentos: pinzas, etc. <p>incluir cristalería</p>
				<p>1 estación caliente permanente con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Café, Leche líquida caliente, chocolate en polvo, Cremora Te (bolsas) manzanilla, jengibre, limón y verde 3 fardos de botellas agua.



Reuniones técnicas	Previo aviso	12	28	<p>Menú: Picadera con 5 variedades saladas, 1 opción dulce, fruta, 1 opción de jugo natural. Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir.</p> <p>Montaje: 2 manteles con bambalinas Platos para picadera Vasos para jugos Tenedores Tazas que sea útiles tanto para servir café, té o leche Nevera con hielo y su pala de servir</p>
Actividades regionales	Previo aviso	5	30	<p>1 estación caliente permanente con lo siguiente: Café, Leche líquida, chocolate en polvo, Cremora, caja de té (manzanilla, jengibre, limón y verde. 5 fardos de botellas de agua/Desechables (vasos ecológicos) servilletas, etc.</p> <p>Menú: Picadera pre-empacadas con 5 variedades saladas, 1 opción dulce 1 jugo tetra pack de 360 ml p/p Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir.</p> <p>Montaje: Mantelería, se confirmará con antelación la necesidad, esto está sujeto a local donde se vayan a realizar dichas actividades.</p>
Reunión Comisión Nacional Censal	Previo aviso	1	70	<p>1 estación caliente permanente con lo siguiente: Café, Leche líquida, Chocolate en polvo Cremora, Caja de te (manzanilla, jengibre, limón y verde) 5 fardos de botellas agua. Menú: Picadera con 8 variedades saladas, 2 dulce, frutas, 1 opción de jugo natural Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir.</p> <p>Montaje: 28 manteles con bambalinas Sillas tipo Tiffany y/o Antonieta Pucheros de decoración de mesas Platos para picadera Vasos para jugos Tenedores Tazas que sea útiles tanto para servir café, té o leche Nevera con hielo y su pala de servir</p>
Taller de Integración Censo	Previo aviso	1	100	<p>Estación caliente permanente con lo siguiente: Café, Leche líquida, Chocolate en polvo, Cremora 7 fardos de botellas agua, Galletas de Avena, Mini Croissant, Pinchos de Futas, Vasos desechables para café ecológicos.</p>

				<p>Platicos Ecológicos desechables para frutas.</p> <p>Menú: Picadera pre-empacada con 5 variedades saladas, 1 opción dulce. 1 jugo tetra pack de 360 ml p/p Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir.</p> <p>Montaje: 3 manteles con bambalina</p>
Talleres Institucionales	Previo aviso	5	25	<p>Instalación de estación permanente: café, Leche caliente, chocolate y cremora. 4 fardos de botella de agua Neverita con hielo, con su pala de servir</p> <p>Menú: 2 variedades de carne 1 opción de arroz 1 opción pastelón 2 opciones de ensaladas 1 opción de un plato de ingredientes integral, ejemplo (pasta integral) 2 opciones de postres 1 variedad de jugo natura y uno pequeño sin Azúcar para las personas no tolerantes a edulcorantes y diabéticos.</p> <p>Montaje: Mantelería y mesas se confirmará con antelación según la necesidad, esto está sujeto a local donde se vayan a realizar dichas actividades. Salón para la actividad según se requiera</p> <p>incluir cristalería</p>

LOTE II: SERVICIOS DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA INSTITUCIÓN:

Tipo de evento	Frecuencia	Cantidad de actividades contempladas	Cantidad de personas por eventos	Detalles
Almuerzos ejecutivos	Previo aviso. Tentativamente	4	20	<p>Insumos para colar café, té, cremora, 4 fardos de botella de agua. Neverita con hielo, con su pala de servir</p> <p>Menú: 1 opción de entrada ejemplo 2 variedades de carne 1 opción de arroz 1 opción pastelón 2 opciones de ensaladas 1 opción de un plato de ingredientes integral, ejemplo (pasta integral) 2 opciones de postres</p>



				<p>1 variedad de jugo natural / 1 proporción de jugo natural sin azúcar para las personas no tolerantes a edulcorantes y diabéticos.</p> <p>Montaje: 13 manteles blancos con bambalinas (esto será solicitado en caso de ser requeridos ya que, actualmente contamos con dos espacios para realizar dichos almuerzos, uno no necesita mantel, pero el otro sí)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flores/ hojas para colocación un jarrón que tenemos disponible en la institución. • Utensilios de servir alimentos: pinzas, etc. <p>incluir cristalería</p>
Taller de Integración	Previo aviso	5	30	<p>Estación caliente permanente con lo siguiente: Café, Leche líquida, Chocolate en polvo, Cremora 7 fardos de botellas de agua, Galletas de Avena, Mini Croissant, Pinchos de Futas, Vasos desechables para café ecológicos. Platicos Ecológicos desechables para frutas</p> <p>Menú: Picadera pre-empacada con 5 variedades saladas, 1 opción dulce. 1 jugo tetra pack de 360 ml p/p Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir.</p> <p>Montaje: 3 manteles con bambalina</p>

Nota:

- Previo al evento se confirmará la ubicación.
- Los oferentes deberán presentar menú detallado por día en su oferta para evaluación.
- Las ofertas sin menú detallado de lo cotizado, no serán evaluadas.
- Refrigerios empacados en envases biodegradables.
- Para cada actividad debe contemplarse un menú que brinde opciones a seleccionar con una variedad de 20 platos aproximadamente. Cada actividad tiene un número aproximado de asistentes. Sin embargo, el dato preciso de la cantidad de personas se enviará con la confirmación del evento. Por cada tipo de evento el proveedor, como parte de su propuesta, necesita establecer el rango de variación aceptado para no comprometer la calidad de respuesta y los estándares de servicio que se acuerden.

OBSERVACIONES: El servicio deberá ser cotizado por la totalidad de su costo, incluyendo la entrega en el lugar acordado, impuesto tributario a los bienes y servicios (ITBIS), empaque, flete, seguros y cualquier otro.
Las ofertas deben presentarse hasta el 22 de marzo del 2022 a la 03:00 p.m. en Pesos Dominicanos.

La oferta será recibida por correo electrónico o físicas. Deben estar dirigidos a la: Oficina Nacional de Estadísticas (ONE), Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9, Ave. México esq. Leopoldo Navarro, Gazcue, Santo Domingo, D.N.



R



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
ECONOMÍA

La cotización debe incluir las especificaciones técnicas y condiciones de compras requeridas y deberá permanecer válida por un período de 30 días a partir de la fecha límite para la presentación de la misma. **Forma de pago a crédito.**

El Oferente que resulte adjudicatario deberá mostrar evidencia de poseer: Aportes al Seguro Social, pagos de los compromisos fiscales correspondientes a Impuestos sobre la Renta e ITBIS, número de comprobante fiscal Gubernamental para Instituciones del Estado (NCF), registro de proveedor del estado.

Para cualquier información adicional comunicarse con la División de Compra y Contrataciones en el teléfono 809-682-7777 Ext. 2646, correo electrónico: maria.brito@one.gob.do


Lizzy A. Frías Núñez



Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones